m2
SUPLEMENTO DE VIVIENDA DE PAGINA/12
AÑO 3. Nº147
SABADO 24 DE NOVIEMBRE DE 2001


BERNARDINO AVILA

fecas

EL OTRO PATRIMONIO



EL SALON DE LAS PICADAS DEL GARCIA, CON PARTE DE LA COLECCION DE ANTIGÜEDADES.



EL CAFE DE GARCIA, EN DEVOTO. CON VOCACION DE HISTORIA, DEBE SER EL UNICO EN EL MUNDO CON TALLER DE RESTAURACION.



EL SALON DELANTERO DEL GARCIA, AJEDREZ, BILLAR Y VECINOS QUE NO FALTAN NUNCA.



EL COMEDOR DEL PREFERIDO DE PALERMO, FAMOSO POR SU FABADA ASTURIANA.

De la vida

Un original programa ayudando a valorizar lo más tradicionales. El é que tienen mayor valor arquitectura o antigüed un lugar en su comuni

Por Sergio Kiernan

De todos los ámbitos que merecerían el paraguas de "patrimonio" son, de lejos, los más usados, frecuentados, querendones. Y también los más postergados: al revés que sus colegas Belle Epoque, los cafecitos tuvieron que esperar a este siglo para ser oficialmente considerados conservables, preservables. La Ciudad comenzó un original esfuerzo para valorizarlos y darles una mano en la difícil supervivencia.

Es fácil entenderlo. Todo el mundo pasó o pasa sus buenas horas en un *feca*, hace citas, hasta trabaja, si es posible en la mesita cerca de la ventana. Desde la nostalgia de la juventud hasta la actualidad de la vida social de cada uno, tienen ancla en un bar. Y son importantes para la misma textura de nuestras ciudades.

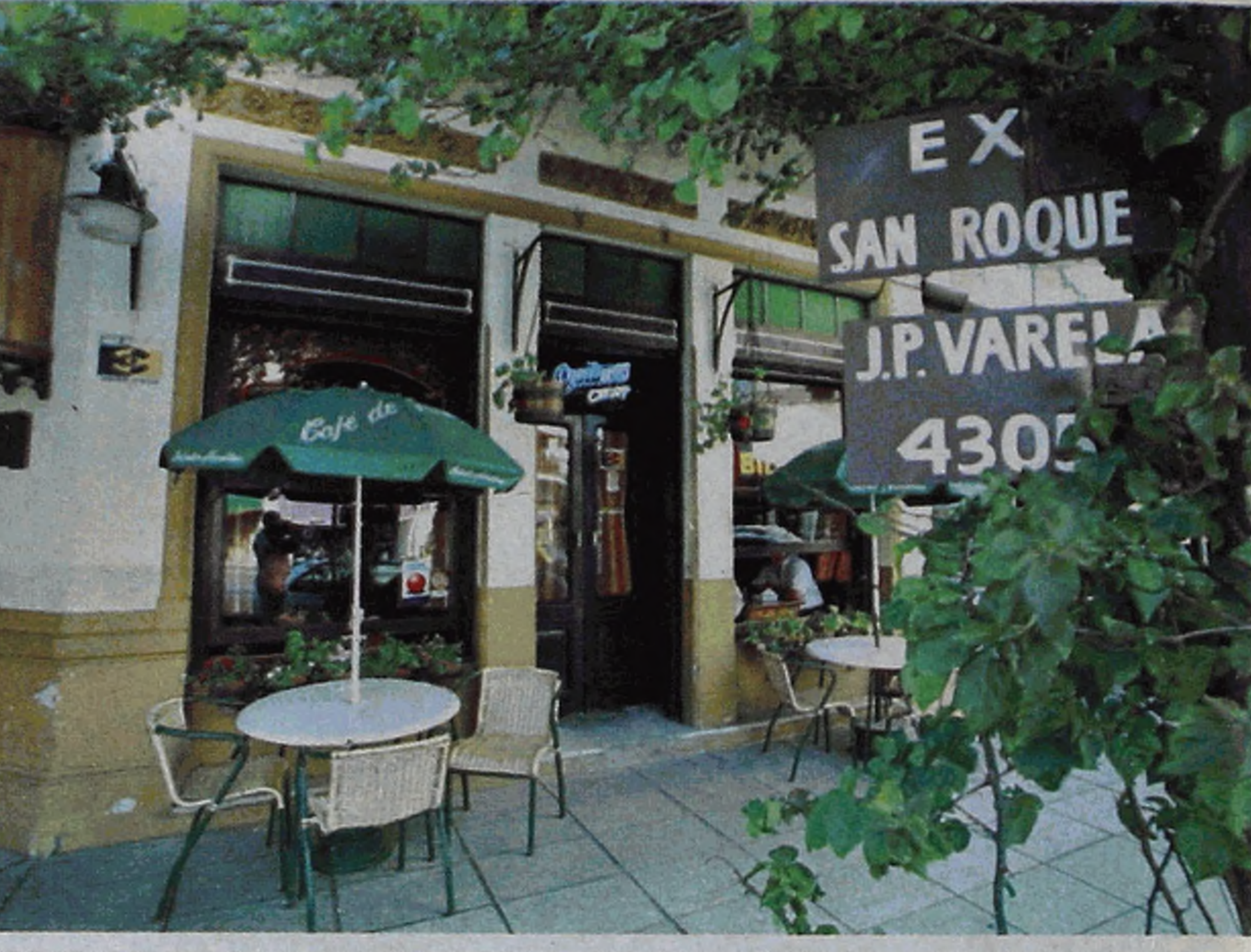
Sin embargo, los cafés tienen más enemigos que amigos. Uno es la simple presión económica común a todo comercio, que los lleva a "modernizarse" para competir y, muchas veces, a tomar decisiones equivocadas que queman el verdadero capital del lugar: su ambiente, su antigüedad, su atmósfera que no se puede construir sino que sale con el tiempo. Justamente, el esfuerzo del programa de la Ciudad pasa por subrayar este valor.

Hace un año, la Comisión de Protección y Promoción de los Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires encaró un relevamiento y publicó un libro sobre los cafés porteños. "Las condiciones eran que estuvieran funcionando y que mantuvieran sus características tradicionales sin alterar", explica su autor, el arquitecto –y pintor, coleccionista de antigüedades, amante de los cafés, gran conversador– Horacio Spinetto. Hay 39 bares en el ahora inhallable libro que nunca salió a la venta, cada uno único e irrepetible.

Spinetto cuenta que puso un especial énfasis en los barrios, para salir un poco del centro, donde algunos bares tienen un lugar estable y valorizado. En la selección están, por supuesto, las "catedrales" –como el Tortoni y la Ideal–, bares de éxito –como La Biela, el Florida Garden y El Querandí–, algún notable bar de hotel –como el del Plaza o el del Claridge– y clásicos como el Queen Bess, la Richmond y los 36 Billares. Pero lo que realmente despega el libro –y el programa que lo acompaña– de lo convencional es la vuelta que se da por los barrios.

Esta opción pone la mirada en cafés que tienen más valor comunitario que material. Por ejemplo, el Argos de la esquina de Alvarez Thomas y Lacroze, un bar billar "abierto", que todavía conserva su salón familias, su palco de orquesta y su aire adusto a café masculino. El Argos luce lámparas, cerramientos y pavimentos originales, además de unas coquetas maderas decoradas en columnas y revestimientos, pero nadie lo podría comparar con La Ideal, por dar un ejem-


EL SALON DE LAS PICADAS DEL GARCIA, CON PARTE DE LA COLECCION DE ANTIGÜEDADES.



EL CAFE DE GARCIA, EN DEVOTO. CON VOCACION DE HISTORIA, DEBE SER EL UNICO EN EL MUNDO CON TALLER DE RESTAURACION.



EN LACROZE Y ALVAREZ THOMAS, EL ARGOS. BASICAMENTE INTACTO, CONSERVA EL PALCO DE ORQUESTA Y SUS CERRAMIENTOS.


FOTOS: BERNARDINO AVILA


LA COSTUMBRE DEL BILLAR EN EL ARGOS, UN CAFE DESPOJADO Y MASCULINO.


EL SALON DELANTERO DEL GARCIA, AJEDREZ, BILLAR Y VECINOS QUE NO FALTAN NUNCA.

De la vida cotidiana

Un original programa de la Ciudad está ayudando a valorizar los cafés y bares porteños más tradicionales. El énfasis no está sólo en los que tienen mayor valor patrimonial por su arquitectura o antigüedad, sino en los que tienen un lugar en su comunidad, en su barrio.

POR SERGIO KIERNAN

De todos los ámbitos que merecerían el paraguas de "patrimonio" son, de lejos, los más usados, frecuentados, querendones. Y también los más postergados: al revés que sus colegas Belle Epoque, los cafecitos tuvieron que esperar a este siglo para ser oficialmente considerados conservables, preservables. La Ciudad comenzó un original esfuerzo para valorizarlos y darles una mano en la difícil supervivencia.

Es fácil entenderlo. Todo el mundo pasó o pasa sus buenas horas en un *feca*, hace citas, hasta trabaja, si es posible en la mesita cerca de la ventana. Desde la nostalgia de la juventud hasta la actualidad de la vida social de cada uno, tienen ancla en un bar. Y son importantes para la misma textura de nuestras ciudades.

Sin embargo, los cafés tienen más enemigos que amigos. Uno es la simple presión económica común a todo comercio, que los lleva a "modernizarse" para competir y, muchas veces, a tomar decisiones equivocadas que queman el verdadero capital del lugar: su ambiente, su antigüedad, su atmósfera que no se puede construir sino que sale con el tiempo. Justamente, el esfuerzo del programa de la Ciudad pasa por subrayar este valor.

Hace un año, la Comisión de Protección y Promoción de los Cafés, Bares, Billares y Confiterías Notables de la Ciudad de Buenos Aires encaró un relevamiento y publicó un libro sobre los cafés porteños. "Las condiciones eran que estuvieran funcionando y que mantuvieran sus características tradicionales sin alterar", explica su autor, el arquitecto –y pintor, coleccionista de antigüedades, amante de los cafés, gran conversador– Horacio Spinetto. Hay 39 bares en el ahora inhallable libro que nunca salió a la venta, cada uno único e irrepetible.

Spinetto cuenta que puso un especial énfasis en los barrios, para salir un poco del centro, donde algunos bares tienen un lugar estable y valorizado. En la selección están, por supuesto, las "catedrales" –como el Tortoni y la Ideal–, bares de éxito –como La Biela, el Florida Garden y El Querandí–, algún notable bar de hotel –como el del Plaza o el del Claridge– y clásicos como el Queen Bess, la Richmond y los 36 Billares. Pero lo que realmente despega el libro –y el programa que lo acompaña– de lo convencional es la vuelta que se da por los barrios.

Esta opción pone la mirada en cafés que tienen más valor comunitario que material. Por ejemplo, el Argos de la esquina de Alvarez Thomas y Lacroze, un bar billar "abierto", que todavía conserva su salón familias, su palco de orquesta y su aire adusto a café masculino. El Argos luce lámparas, cerramientos y pavimentos originales, además de unas coquetas maderas decoradas en columnas y revestimientos, pero nadie lo podría comparar con La Ideal, por dar un ejemplo. Lo que tiene este café es su irrepetible sinceridad: su desaparición, que hace poco fue una casi realidad, mataría al último de su raza, borraría un ambiente que no puede recrearse por designio.

Es el mismo caso del Preferido de Palermo, en la ahora de moda calle Borges de Palermo Viejo. Su existencia se debe a una economía, a una inmigración y a un estilo de vida de barrio que hoy parecen ficción. Desde hace décadas en manos de la familia Fernández, el bar mantiene su almacén de lado, tiene su fama por sus fabadas asturianas y no fue mayormente alterado en sus 116 años de existencia. Hasta sigue produciendo para los clientes fieles unos almanaques tradicionales que parecen salidos de una película en blanco y negro.

En Devoto, en la esquina de Varela y Sanabria, el Café de García –el de las célebres picadas– es un caso de bar con vocación de historia. No sólo es antiguo, no sólo es una empresa familiar nacida de la inmigración, sino que además es una gran colección de antigüedades de los hermanos que lo dirigen. El de García contiene tesoros de la vida cotidiana porteña –boletos de tren, añejos juegos de tinenti, espejos gloriosos, arañas rescatadas de bares idos, partituras, instrumentos musicales, posters de Boca de los años 30– y debe ser el único café del mundo con tallercito de restauración en el fondo. Más importante, sostiene un estilo de vida que incluye taqueras para los jugadores de billar, jugadores de esos que usan guantes especiales de dos dedos y muñequera.

En el libro hay ausencias y bajas. Cuando se escribió, Las Violetas estaba cerrada y en duda, no había renacido gloriosa y no fue incluida. Cuando se publicó, habían cerrado dos de los que fueron fotografiados, el café de San Juan y Boedo y, mucho menos conocido, el Izmir de la calle Gurruchaga, el último café "turco" de la ciudad, citado una y otra vez por Leopoldo Marechal en sus obras.

El programa de la comisión no se agotó en un libro. Mientras se estudian proyectos y propuestas para ayudar materialmente a los cafés que quieran restaurarse, se preparó un juego de folletería para que repartan, contando su historia y conformando de hecho un recorrido cultural y turístico.

Más sutil, menos visible, tal vez el efecto más importante del programa sea otro. Spinetto recuerda con claridad la reacción de la dueña del café El Progreso, que sigue intacto en Montes de Oca y California, en Barracas, cuando asistió a la presentación del libro. Emocionada, la señora les dijo a los nietos, "¿Vieron que valió la pena mantener el café?".

Tanto para sus dueños como para sus parroquianos, el mensaje es que patrimonio no es sólo catedrales. También son los espacios de nuestra vida cotidiana.


EL COMEDOR DEL PREFERIDO DE PALERMO, FAMOSO POR SU FABADA ASTURIANA.



LA SOBRIA FACHADA DEL PREFERIDO DE PALERMO, BAR ALMACEN EN LA CALLE BORGES.



EN LACROZE Y ALVAREZ THOMAS, EL ARGOS. BASICAMENTE INTACTO, CONSERVA EL PALCO DE ORQUESTA Y SUS CERRAMIENTOS.



FOTOS: BERNARDINO AVILA



LA COSTUMBRE DEL BILLAR EN EL ARGOS, UN CAFE DESPOJADO Y MASCULINO.

a cotidiana

e la Ciudad está s cafés y bares porteños nfasis no está sólo en los patrimonial por su ad, sino en los que tienen dad, en su barrio.

plo. Lo que tiene este café es su irrepetible sinceridad: su desaparición, que hace poco fue una casi realidad, mataría al último de su raza, borraría un ambiente que no puede recrearse por designio.

Es el mismo caso del Preferido de Palermo, en la ahora de moda calle Borges de Palermo Viejo. Su existencia se debe a una economía, a una inmigración y a un estilo de vida de barrio que hoy parecen ficción. Desde hace décadas en manos de la familia Fernández, el bar mantiene su almacén de lado, tiene su fama por sus fabadas asturianas y no fue mayormente alterado en sus 116 años de existencia. Hasta sigue produciendo para los clientes fieles unos almanaques tradicionales que parecen salidos de una película en blanco y negro.

En Devoto, en la esquina de Varela y Sanabria, el Café de García –el de las célebres picadas– es un caso de bar con vocación de historia. No sólo es antiguo, no sólo es una empresa familiar nacida de la inmigración, sino que además es una gran colección de antigüedades de los hermanos que lo dirigen. El de García contiene tesoros de la vida cotidiana porteña –boletos de tren, añejos juegos de tinenti, espejos gloriosos, arañas rescatadas de bares idos, partituras, instrumentos musicales, posters de Boca de los años 30– y debe ser el único café del mundo con tallercito de restauración en el fondo. Más importante, sostiene un estilo de vida que incluye taqueras para los jugadores de billar, jugadores de esos que usan guantes especiales de dos dedos y muñequera.

En el libro hay ausencias y bajas. Cuando se escribió, Las Violetas estaba cerrada y en duda, no había renacido gloriosa y no fue incluida. Cuando se publicó, habían cerrado dos de los que fueron fotografiados, el café de San Juan y Boedo y, mucho menos conocido, el Izmir de la calle Gurruchaga, el último café "turco" de la ciudad, citado una y otra vez por Leopoldo Marechal en sus obras.

El programa de la comisión no se agotó en un libro. Mientras se estudian proyectos y propuestas para ayudar materialmente a los cafés que quieran restaurarse, se preparó un juego de folletería para que repartan, contando su historia y conformando de hecho un recorrido cultural y turístico.

Más sutil, menos visible, tal vez el efecto más importante del programa sea otro. Spinetto recuerda con claridad la reacción de la dueña del café El Progreso, que sigue intacto en Montes de Oca y California, en Barracas, cuando asistió a la presentación del libro. Emocionada, la señora les dijo a los nietos, "¿Vieron que valió la pena mantener el café?".

Tanto para sus dueños como para sus parroquianos, el mensaje es que patrimonio no es sólo catedrales. También son los espacios de nuestra vida cotidiana.



LA SOBRIA FACHADA DEL PREFERIDO DE PALERMO, BAR ALMACEN EN LA CALLE BORGES.

CAL Y ARENA

Arranca la Bienal

El lunes se inaugura la novena Bienal Internacional de Arquitectura de Buenos Aires, que tendrá sus sedes en el Museo Nacional de Bellas Artes –exhibiciones– y en el espacio La Ballena del Design Center, para las actividades. Entre los conferencistas estarán Frid & Herbert Buhler, de Alemania, Odile Decq, de Francia, Arie Graafland, Aad Roeleveld, Dick Sikkes, Jan van Guisen y Jan Hoogstad, de Holanda, Dan Hanganu, de Canadá y Ram Karmi, de Israel. Confirmaron su presencia personalidades como César Pelli, Peter Cook, Charles Correa, Emilio Donato, León Krier, Enrique Browne y Enrique Norten. Habrá coloquios todos los días y exposiciones que incluyen Arquitectura Argentina XXI, Diez Arquitectos Innovadores de Alemania, Arquitectura Italiana, Arquitectura Brasileña, Peter Cook, Paisajes de la Movilidad, City Digestor, Skin City y las correspondientes a los premios MNBA/Air France, MNBA/Expovivienda y Concurso Nacional de Ideas-Corredor Turístico.

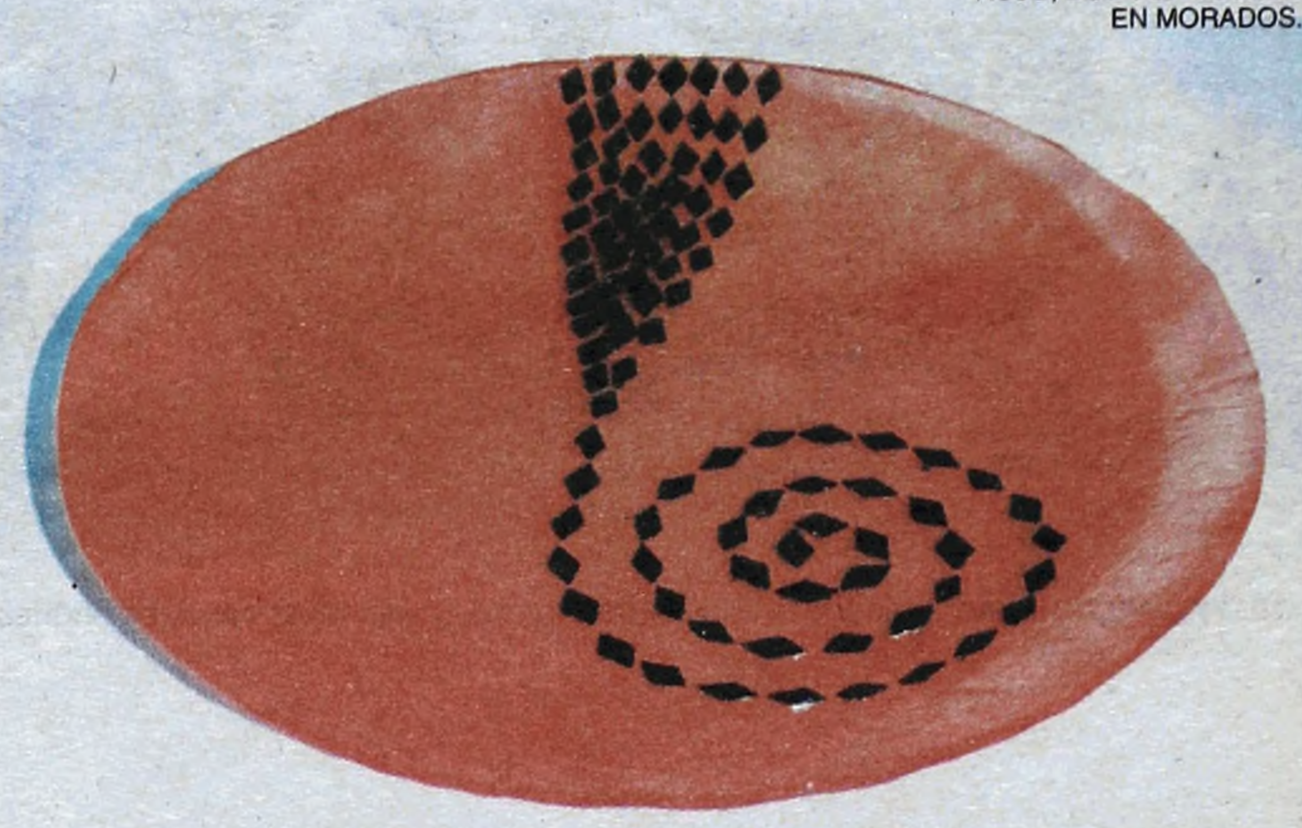
Carrera inmobiliaria

El Instituto de Capacitación Inmobiliaria de la CIA abrió la matriculación para la carrera universitaria de Tasador, Martillero Público y Corredor con título intermedio de Consultor Inmobiliario. La carrera dura tres años, incluye una práctica profesional con empresas del sector y una bolsa de trabajo para la inserción laboral. Informes al 4300-2272 y 4361-3755.



UNA NOTABLE PLASTICIDAD EN ESTE VASO PARA FLORES EN DOS NIVELES, CON FORMAS Y TEXTURAS QUE CASI SE CONTRADICEN.





EL COLOR ES PROTAGONISTA EN LOS DISEÑOS. JUEGO DE SUSHI EN VERDE, PLATOS EN ROJO, BOL CON FLORES EN MORADOS.

CON NOMBRE PROPIO

Celia, la del vidrio

Técnicas originales, diseños novedosos para un material viejo como el mundo. Un toque de creatividad anclado en la plástica.

Por Lujan Cambariere

El amor trajo de San Pablo a Buenos Aires a la brasilera Celia García. Aquí volvió a conectarse con una vocación que nació de una casualidad. Celia es egresada de la carrera de artes plásticas y un buen día "un amigo me regaló un plato artesanal de vidrio de Milán, Italia, y como me fascinó comencé a investigar. Yo había trabajado hierro y aluminio, y me entusiasmó el incursionar en este material".

En los cinco años desde ese flechazo, Celia hizo varias especializaciones en Brasil y Nueva York, en las que aprendió las dos técnicas que hoy combina con delicadeza y maestría en sus trabajos. "El *fusing*, la fusión de pedazos de vidrio diferentes que en un horno especial a una temperatura máxima de 810 grados se transforman en una pieza única. Y el *slumping*, proceso que permite transformarlos en objetos. Que de la forma plana pasen a la tridimensional. Que por medio de una caída libre, por obra de la gravedad, el vidrio en estado líquido al calentarse y derretirse, adquiera la forma buscada", detalla la artista.

"El vidrio es un material muy maleable. Yo lo definiría casi como una arcilla por su virtud para moldearse. Dócil, se deja llevar como el caramelo, siendo a la vez sumamente noble, eterno y duradero". Las premisas del trabajo de Celia pasan sobre todo por el color, que consigue con esmaltes no tóxicos, y la practicidad de darle un uso real a cada objeto. Por eso su producción se centra en todo tipo de platos, bols, fruteras, juegos de sushi, fuentes, bandejas, ceniceros, candelabros, lámparas y bachas. Utilitarios que exigen su paso a paso. Primero, idea el diseño. Luego ensaya distintos tonos posibles, que va a plasmar en la obra con acuarelas. Para después, sí, fabricar el molde de yeso o cerámica, que va a contener la pieza.

"El vidrio es siempre una sorpresa. Muchas veces abrís el horno y descubrís que al estallar un objeto te astilló todos los demás que compartían la horneada y tenían la posibilidad de salir perfectos. El vidrio es temperamental. Medio mágico. En mis días malos voy a cortarlo y las líneas rectas se comban. Es como si te reflejara. Es por eso que resulta sumamente atractivo a la hora de expresar ideas, emociones y sentimientos", remata.

Para agendar: 4793-8795 o 15-4186-0131. celiagarcia@fibertel.com.ar